



DET DANSKE MADHUS

Menukort

Uge 05-06

Menukort

Uge 05

FORRETTER

- 1 Oksekødssuppe med kød- og melboller
- 2 Cremet aspargessuppe med kødboller
- 3 Indisk inspireret linsesuppe
- 4 Rejesalat med asparges, rugbrødsbrikker

HOVEDRETTER

- 1 Boller i selleri, kartofler
- 2 Kylling Tikka Masala, mix af ris, mangochutney
- 3 Karbonade, lys flødesovs, kartofler, ærter og gulerødder
- 4 Pandestegte frikadeller, varm kartoffelsalat, ærter
- 5 Bagt farsbrød af okse med salatter, persille, skysovs, kartofler, grønne bønner
- 6 Braiseret nakkefilet af gris, skysovs, kartofler, rødkål
- 7 Svensk pølseret, blomkål
- 8 Kalvegryde med jordskokker og svampe, kartoffelmos
- 9 Fiskefrikadeller, persillesovs, kartofler, gulerødder
- 10 Hamburgerryg, grønlankål, brunede kartofler
- 11 Pasta bolognese, champignon, selleri, gulerødder, hvidløg
- 12 Bixemad, ketchup, syltede rødbeder
- 13 Kyllingebryst, aspargessovs, kartofler, broccoli
- 14 Dhal med kokosmælk, courgetter og røde linser, ris - vegetarisk

DESSERTER

- 5 Brombær-ribsgrød, mælk
- 6 Ananasfromage med flødeskum
- 7 Råsyltede blomster med kanel, vanilje- limecreme
- 8 Gammeldags hyldebærsuppe med æbler
- 9 Risengrød, kanel, smørklat
- 10 Henkogte ferskner, hvid chokoladecreme
- 11 Jordbærgrød, mælk
- 12 Citronfromage med flødeskum
- 13 Gammeldags øllebrød med malt, mælk
- 14 Vaffel, jordbærmarmelade

SALATER

- 19 Broccolisalat med bacon
- 20 Iceberg, gulerødder og persille

Menukort

Uge 06

FORRETTER

- 1 Oksekødssuppe med kød- og melboller
- 2 Cremet blomkålssuppe
- 3 Flødelegeret tomatsuppe med kødboller
- 4 Klassisk tunmousse med dild, mini toast

HOVEDRETTER

- 1 Gris i sur-sødsovs med peberfrugt og bambusskud, ris
- 2 Ovnstegt kylling, paprika-tomatsovs, kartofler, majs
- 3 Traditionel forloren and med svesker, skysovs, kartofler, chilikrydret æblekompot
- 4 Pandestegte frikadeller, skysovs, kartofler, rødkål
- 5 Karbonade, skysovs, kartofler, blomkål
- 6 Kogt oksesteg, peberrodssovs, kartofler, grønne bønner
- 7 Gule ærter, sprængt nakkefilet af gris, kartofler, syltede rødbeder
- 8 Ungkvæg lever, skysovs med løg, kartofler, bløde løg
- 9 Dampet mørksej i cassoulet, ris
- 10 Gammeldags stegt flæsk, persillesovs, kartofler, syltede rødbeder
- 11 Oksekød med røde bønner, cous-cous med grøntsager
- 12 Klassiske hvidkålsrouletter, muskatsovs, kartofler, syltede rødbeder
- 13 Pasta med tomatflødesovs og kylling, hvidløgsmarinerede grønne bønner
- 14 Tomatdhal, røde linser og krydret rødløgspynt, mix af ris og græsk yoghurt - vegetarisk

DESSERTER

- 5 Abrikos-havtorngrød, mælk
- 6 Panna cotta, brombærsirup
- 7 Henkogte pærer, karamelfløde
- 8 Svesketrifli med makroner, vaniljecreme, sherry, flødeskum
- 9 Ribssuppe med tvebakker
- 10 Gammeldags Kærnemælkssuppe, rosiner
- 11 Jordbærgrød, mælk
- 12 Citronfromage med flødeskum
- 13 Gammeldags øllebrød med malt, mælk
- 14 Amerikanske pandekager, solbærmarmelade

SALATER

- 19 Coleslaw med rodfrugter
- 20 Iceberg, broccoli, gulerod, rødbede, ærter med fløde-eddike dressing

Smagsoplevelser fra forskellige himmelstrøg

I uge 5 og 6 skal vi både takke af med januar og tage imod februar måned.

I romertiden blev februar regnet som afslutningen på året af romerne, hvor mere præcist den 23. februar blev anset som årets sidste dag. Denne måned anses som en overgangstid, hvor naturen og dyrelivet begynder at blive vækket mere og mere til live for hver dag, der går. Der er nok også mange, der drømmer sig væk til varme himmelstrøg, hvor gamle minder kan give et smil på læben, og nye minder står klar til at blive oplevet.

Hos Det Danske Madhus vil vi gøre vores for at give dig en flugtvej til netop dette via smagsoplevelser fra forskellige udenlandske plets kud. I disse uger kan du se frem til en eksplosion af smagsindtryk med en kylling tikka masala med et mix af ris og mangochutney eller gris i sur-sødsovs med peberfrugt, bambusskud og ris.

Hvis du ikke har behov for en forandring af luftstrøg, så indeholder vores menukort, som altid, mange, mange flere klassiske retter:

- **Karbonade med skysovs, kartofler og blomkål**
- **Dampet mørksej i cassoulet og ris**
- **Gammeldags stegt flæsk med persillesovs, kartofler og syltede rødbeder**

Velbekomme – og godt nytår



**DET DANSKE
MADHUS**

Mail: kundeservice@ddm.dk

Telefon: 70 70 26 46